

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26

Format Mixte : A distance + présentiel

Dates du présentiel à **Lyon** :
du 01 au 04 mars 2022

Coût HT :	636,00€ HT
Coût TTC :	763,20 TTC
Coût Heure/Stagiaire HT :	25,96€ HT/heure
Durée du présentiel :	24,5 heures – 3,5 jours
Durée à distance :	6 heures
Effectif minimum :	8
Effectif maximum :	20

SAVOIR VALORISER LA DIVERSITE ET LES TYPICITES DES VINS OCEANIQUES :
Bordeaux – Sud-Ouest – Vallée de la Loire

Public concerné

► Professionnels de la commercialisation (négociants, grossistes, agents commerciaux, acheteurs, cavistes...), de la restauration ou de la sommellerie.
► Demandeurs d'emploi ou des personnes en reconversion professionnelle souhaitant intégrer la filière vitivinicole.

Pré-requis

► Aucun

Objectifs du stage

► Ce stage permet de valider l'acquisition de compétences en vue de commercialiser des vins auprès d'une clientèle de professionnels ou de particuliers, en sélectionnant une gamme de vins répondant à un cahier des charges incluant des critères de diversité, représentativité régionale, profils de vins et niveaux de qualité :

- Identifier les facteurs de qualité structurant les vins des différentes régions de France
- Savoir valoriser (repérer et décrire) les typicités des vins des régions et sous-régions de France
- Savoir classer et hiérarchiser les vins d'une région dans une optique de sélection par rapport à un objectif commercial
- Maîtriser les bases de l'évaluation sensorielle et des sensations organoleptiques

Lieu de l'action

► à distance
► formation en présentiel : Château de Montchat 51 rue Charles Richard 69003 LYON

Accessibilité :

► L'accessibilité des locaux et de la formation est possible pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

Délai d'accès :

► Etude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels. L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.

Moyens et modalités pédagogiques :

► Pour les enseignements à distance, nous proposons un accès individuel à une plateforme intuitive, comprenant un contenu-socle, permettant une flexibilité dans le rythme des apprentissages. Les ressources pédagogiques mises à dispositions sont les suivantes :

- Contenus de référence multimédias, exercices/quizz d'auto-évaluation etc.
- Classes virtuelles animées par nos formateurs
- Forum d'échange avec les formateurs et entre stagiaires

► Pour les enseignements en présentiel : Exposés théoriques – Diaporama- Travaux pratiques et dégustations

Moyens d'encadrement

► L'Université du Vin assure l'organisation et l'encadrement pédagogique. Elle garantit la qualité de l'enseignement et le recrutement d'intervenants spécialisés. En matière de dégustation et d'analyse sensorielle, l'Université du Vin capitalise 30 ans de travail d'enseignement et de jury

Modalités d'évaluation à l'issue de la formation :

► Une synthèse de l'évaluation des acquisitions est réalisée sous forme de questionnaire écrit individuel pour valider l'apprentissage.
► Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation

A l'issue de la formation :

►Remise au stagiaire d'une attestation de formation

Tout stagiaire qui aura suivi et validé les évaluations des stages « Panorama des vins de France & Facteurs de Qualité », « Vins Méditerranéens », « Vins Septentrionaux » et « Vins Océaniques » dispensées par l'Université du vin à Lyon dans un délai maximum de 3 ans pourra prétendre à l'obtention du Certificat Vins & Terroirs de France de l'Université du vin.



Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94



SAVOIR VALORISER LA DIVERSITE ET LES TYPICITES DES VINS OCEANIQUES :
Bordeaux – Sud-Ouest – Vallée de la Loire

PROGRAMME

A DISTANCE

Ce module fait l'objet d'un enseignement à distance, organisé préalablement au cours en présentiel.

EN PRESENTIEL :

*Chaque jour, des exercices pratiques de **dégustation** permettent d'illustrer les enseignements du cours.*

1ère journée - Vins et les Grands Crus Classés de Bordeaux … entre vents et marées, le vin en 3 dimensions (fleuves, sols, climats)

- Description du terroir - Influence des climats et des sols sur la typicité des vins des différentes zones de production
- Variété des cépages
- Importance des productions d'appellations régionales : Bordeaux, Côtes de Bordeaux, Côtes de Bourg, Côtes de Blaye, Côtes des Francs et Côtes du Castillon
- Intérêt des classements
- Les sous-régions : Le Libournais : Saint-Emilion, Pomerol, Lalande Pomerol, Fronsac ; Les Graves ; Le Médoc
- Les vins blancs liquoreux : Sauternes, Barsac, Loupiac, Cérons, Sainte-Croix-du-Mont
- Les crus classés en bordelais

2ème journée - Vins du Sud-Ouest… une palette de paysages et de terroirs

- Présentation de la mosaïque des vignobles du Sud-Ouest
- Aperçu général de la diversité de ces vignobles à travers leur histoire, leur terroir et leur encépagement
- Les vignobles de l'Aquitaine : Bergeracois, Côtes de Duras, Côtes du Marmandais, Buzet, Côtes du Brulhois ; Les vignobles de l'Aveyron, du Haut Pays (Cahors, Vins de Lavilledieu, Côtes du Frontonnais, Gaillac ; Les vignobles des Pyrénées (Tursan, Côtes de Saint-Mont, Madiran, Jurançon, Béarn, Irouleguy)

3ème journée - Vins du Val de Loire… une mosaïque d'appellations pour une grande diversité gustative

- Présentation des vignobles du Centre Nivernais et Orléanais
  - ⇨ Les vins d'Auvergne, Saint-Pourçain, Pouilly sur Loire et Pouilly Fumé, adaptation du sauvignon et du chasselas ; Les vins de Sancerre, Menetou-Salon, Reuilly, Quincy, adaptation du pinot et du gamay ; Les Coteaux de Giens et Orléanais / Coteaux du Vendômois
- Présentation des vignobles de Touraine
  - ⇨ Coteaux de la Loire et Cheverny ; Les Touraines blancs issus des cépages chenin et sauvignon ; Les différents types de blancs : sec, demi-sec, moelleux (Montlouis, Vouvray...) ; Les différents effervescents d'appellation. Les Touraines rouges : Chinon et Bourgueil
- Présentation des vignobles d'Anjou
  - ⇨ Les rouges et les effervescents saumurois ; Les blancs secs et demi-secs : Savennières ; Les blancs moelleux : Coteaux du Layon et Quart de Chaume ; Les rosés : Rosé de Loire, Rosé d'Anjou, Cabernet d'Anjou
- Présentation des vignobles de la région atlantique
  - ⇨ Muscadet de Sèvres et Maine

4ème journée- Matinée – Révisions et Examen – Fin des cours estimée à 12h30

Evaluation de fin de module :

- Questionnaire écrit à visée professionnelle portant sur les points-clés de l'économie et de la typicité des vins océaniques
- Mise en situation professionnelle de dégustation avec fiches de dégustation à compléter



Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94